



CASA GRENGHE

San Damiano d'Asti



Barbera d'Asti Superiore

Denominazione: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: Piemonte, Cisterna d'Asti

Caratteristiche dei vigneti: vigneti collinari ben esposti di età variabile, il terreno è sabbioso.

Potatura: Guyot

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve raccolte a mano. Fermentazione per 10-12 giorni. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: in Barrique e in Tonneaux per 15-16 mesi, in seguito in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18 °C

Colore: Si presenta di un rosso rubino brillante, con riflessi vivaci e profondi che ne accentuano la personalità e l'eleganza. La luminosità del colore anticipa la ricchezza aromatica e la struttura del vino.

Profumo: Al naso si apre con un bouquet etereo e armonioso, caratterizzato da sentori di frutta secca e delicate note balsamiche, espressione dell'affinamento in botti di rovere francese per sei mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia della stessa durata. Il risultato è un profilo aromatico elegante, complesso e equilibrato.

Gusto: In bocca è ricco e avvolgente. Le leggere note legnose si fondono con la morbidezza naturale della Barbera, con-

ferendo struttura ed eleganza. La persistenza aromatica è piacevole e armoniosa, con un finale caldo e rotondo che valorizza la complessità del vino.

Abbinamenti: Perfetto con carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati. Si abbina bene anche ai piatti della tradizione piemontese, esaltandone i sapori senza sovrastarne la delicatezza. Ideale per cene importanti o momenti conviviali in cui il vino gioca un ruolo da protagonista.

Note aggiuntive: La Barbera d'Asti Superiore – Fulatun rappresenta l'equilibrio tra freschezza, morbidezza e struttura, valorizzata dall'attento affinamento in legno e bottiglia. Va servita in calici ampi che permettano al bouquet di svilupparsi pienamente e alla bevuta di esprimere eleganza e armonia.

Vini Pregiati del Monferrato